МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ

завод имени С. М. Кирова

г. Алма-Ата, 480083, тел. 33-96-37

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ КОМБИНИРОВАННОЙ С НАСАДКАМИ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ КОМБИНИРОВАННОЙ С НАСАДКАМИ

1. Назначение мясорубки комбинированной с насадками

Мясорубка комбинированная с насадками выпускается в соответствии с ТУ 27-00-51-75 и ГОСТ 4025-73 и предназначена для приготовления мелкого и крупного мясного и рыбного фарша, национальной лапши типа дунганской, а также для получения соков с мякотью и пюре из мягких, сочных сортов ягод, фруктов и овощей.

Переработка яблок, моркови, картофеля, свеклы и других твердых продуктов дает худшие результаты, поэтому переработка их для получения сока **не рекомендуется.**

2. Комплектность и порядок сборки мясорубки комбинированной с насадками

Комплект поставки:

а) корпус мясорубки в сборе (поз. 1) — 1 шт.
б) кронштейн (поз. 2) — 1 шт.
в) винт установочный (поз. 3) — 1 шт.
г) нож (поз. 4) — 1 шт. (в сборе с корпусом мясорубки)
д) решетка для мелкого фарша (поз. 5 — 1 шт. (в сборе с корпусом мясорубки)
е) решетка для крупного фарша (поз. 6) — 1 шт.
ж) решетка для лапши (поз. 7) — 1 шт.
з) насадка-соковыжималка в сборе (поз. 8) — 1 шт.

Порядок сборки мясорубки: в корпус мясорубки вставить шнек, на квадрат шнека надеть нож, затем решетку для фарша и поджать гайкой до полного прилегания решетки к ножу. Собранный корпус мясорубки соединить с кронштейном, используя для этого установочный винт, который необходимо завернуть до упора (Рис. 1, а).

Для приготовления лапши собрать корпус мясорубки без ножа с решеткой для лапши. Установить корпус мясорубки на кронштейн в положение, обеспечивающее выход лапши вертикально вниз в емкость с горячей водой (Рис. 1, б). При этом тесто в бункер должно подаваться в виде валиков.

Порядок сборки насадки соковыжималки: установить насадку-соковыжималку в корпус мясорубки так, чтобы паз на корпусе насадки-соковыжималки совпал с выступом в корпусе мясорубки и завернуть гайку до отказа. Собранный корпус соковыжималки соединить с кронштейном.

Перед загрузкой фрукты и овощи необходимо нарезать на дольки размером до 20 мм, косточки из фруктов и ягод должны быть удалены.

Измельчение продуктов осуществляется за счет вращения шнека (поз. 9). Сок-пюре будет вытекать через сетку (поз. 10). Отжатая масса (жом) будет выходить в отверстие корпуса насадки. Степень отжатия продуктов регулируется винтом (поз. 11).

При отжатии сока или пюре регулировочный винт вначале должен быть полностью ввернут в корпус. После того, как сок или пюре начали выходить, регулировочный винт следует вывернуть на 1—2 оборота, затем регулировать до желаемой степени отжатия. Вначале, до заполнения насадки отжатой массой, из отверстия для жома вытекает немного сока. В дальнейшем это явление прекращается.

3. Правила пользования и ухода

Мясорубку комбинированную с насадками, после приобретения и каждый раз по окончании переработки продуктов, разобрать на отдельные части, промыть их в горячей воде с мылом и протереть насухо.

Мясорубку комбинированную с насадками предохранять от ударов.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

а) чистить детали песком, наждаком, металлическими щетками и острыми предметами;
б) сушить детали на огне и на горячих предметах;
в) мыть стиральными порошками, содовыми и щелочными растворами;
г) прилагать усилие к ручке более 5 кгс.

Рекомендуется через 60—80 часов работы мясорубки производить заточку ножа и решетки.

После заточки между режущими кромками ножа и решетки «на свет» не должно быть зазора. Срок службы ножа и решеток при периодической их заточке не менее 300 часов.

Мясорубку комбинированную с насадками хранить в сухом месте,

Завод-изготовитель обязуется в течение 24 месяцев со дня продажи безвозмездно заменять или ремонтировать вышедшие из строя детали при условии соблюдения потребителем правил пользования и ухода, изложенных в настоящем руководстве.

4. Свидетельство о приемке

Мясорубка комбинированная с насадками соответствует требованиям ТУ 27-00-51-75 и ГОСТ 4025-73 и признана годной для эксплуатации.

Цена 8 руб. 10 коп.

Штамп ОТК

Дата выпуска « » ______________ 197 г.

Подпись лица ответственного за приемку

______________ « » ______________ 197 г.

Штамп магазина

Дата продажи « » ______________ 197 г.

Мясорубка комбинированная с насадками.

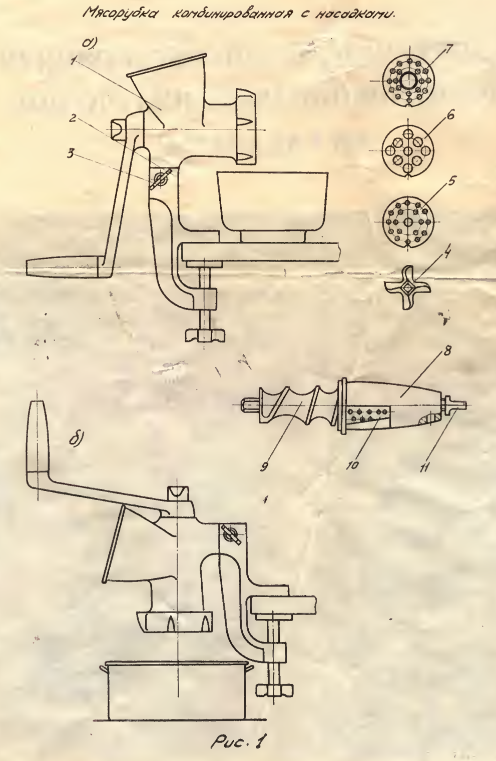


Рис. 1



Цена мясорубки комбинированной с насадками с дополнительной комплектацией:

а) решетка для рубки мяса

б) сетка для профилирования теста с шайбой

в) сокосборник

9 руб. 00 коп.

Штамп ОТК

Дата выпуска « » ________________ 197 г.

Подпись лица ответственного за приемку

________________ « » ________________ 19 г.

Штамп магазина

Дата продажи « » ________________ 197 г.

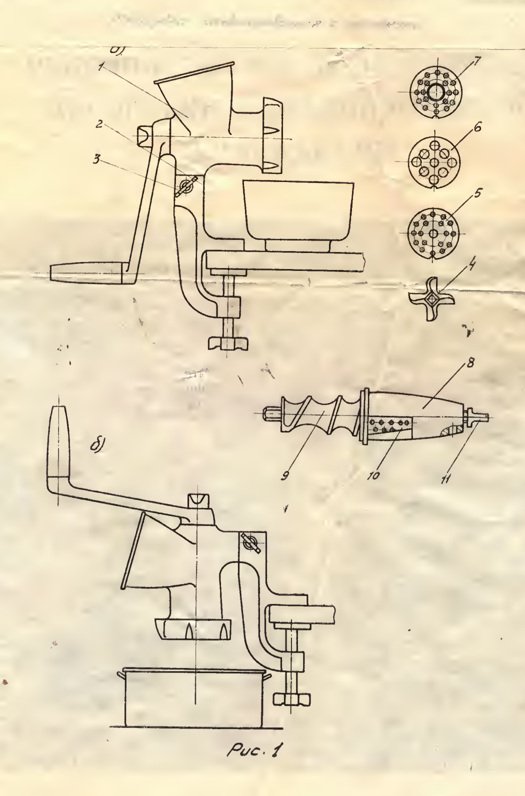


Рис. 1